

Rezept

Tomatensalat aus »Goldäpfeln«

Ein Rezept von Tomatensalat aus »Goldäpfeln«, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|--|---------------------------------|
| 1 kg sonnengereifte Tomaten (verschiedene Sorten mischen) | 1 rote Zwiebel |
| 3 EL Aceto balsamico | 8 EL Olivenöl |
| Pfeffer aus der Mühle | grobes Salz |
| | 1 Bund glatte Petersilie |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Tomaten waschen und mundgerecht schneiden, Stielansätze dabei entfernen. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Beides in einer Schüssel mit Öl und Essig mischen, salzen und pfeffern.

2. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen grob hacken. Salat nochmals durchmischen und mit der Petersilie bestreuen.